CARTE TRAITEUR 2023

683 rue d'Abbeville
80 000 AMIENS

09.81.19.19.21 ou 06.71.73.87.49
platsdepierrick@gmail.com

NOS COCKTAILS DINATOIRES

(à partir de 10 personnes)

Choisissez votre formule

Et sélectionnez les pièces selon vos gouts, aux pages 3 à 6.

FORMULE 1 : 8,40 €

4 pièces salées au choix et 2 pièces sucrées au choix

Ou 6 pièces salées

FORMULE 2 : 11,20 €

6 pièces salées au choix et 2 pièces sucrées au choix

Ou 8 pièces salées

FORMULE 3 : 14,00 €

7 pièces salées au choix et 3 pièces sucrées au choix

Ou 10 pièces salées

FORMULE 4 : 16,80 €

8 pièces salées au choix et 4 pièces sucrées au choix

Ou 12 pièces salées

FORMULE 5 : 19,60 €

9 pièces salées au choix et 5 pièces sucrées au choix

Ou 14 pièces salées

FORMULE 6 : 22,40 €

10 pièces salées au choix et 6 pièces sucrées au choix

Ou 16 pièces salées

FORMULE 7 : 25,20 €

11 pièces salées au choix et 7 pièces sucrées au choix

Ou 18 pièces salées

NOS COCKTAILS SALES

(Minimum de 10 pièces identiques)

Les Wraps : ..... **11 € les 10**

- Ricotta, saumon fumé, salade
- Tartare de tomate, sardine, salade
- Chorizo, poivrons, tomates confites
- Jambon fumé, fromage frais aux herbes, salade
- Poulet mariné, tomates cerises, œuf dur, mayonnaise
- Carotte, tomate, maïs, salade, mayonnaise (végétarien)

Les légumes farcis : ..... **12,50€ les 10**

- Mini tomate farcie au thon (légèrement épicé)
- Petite rate du Touquet au chèvre frais (végétarien)
- Champignon au gorgonzola et oignons grillés (végétarien)
- Mini poivron au thon et piment d'Espelette
- Mini tomate au fromage frais

Les Minis pains traditionnels garnis : ..... **12,50 € les 10**

- Crudités (salade, œuf, tomate cerise, mayonnaise maison)(végétarien)
- Italiens (salade, tomates confites, Serrano 16 mois)
- Frenchy (salade, st nectaire, jambon blanc fumé)
- Picards (terrine maison, cornichons, mesclun)
- Poulets (poulet au curry, mayonnaise maison, tomates cerises, salade)
- Campagnards (salade, jésus de Lyon, cornichons)
- Normands (camembert, pommes, jambon)

Les Gougères : ..... **11 € les 20**

- Comté
- Camembert
- Maroilles

Les Navettes : ..... **12,50 € les 10**

- Viking (saumon fumé, crème fouetté citron et aneth
- P'tit frais (fromage battu, radis, coriandre)(végétarien)
- Indy (poulet, curry, tomate cerise)
- Saturnin (mousse de canard, confit de figue)
- Sud ouest (foie gras maison)

Les Verrines : ..... **12 € les 5**

- L'avocate (guacamole maison, tartare de crevettes) (sup de 1€)
- La saumon (tartare de saumon, citron vert, basilic, mangue, gingembre)
- La chèvre (betterave rouge, mousse de chèvre, graines de pavot) *(végétarien)*
- L'italienne (Serrano, tomates séchées, mozzarella, velours de balsamique
- La nordiste (thon, concombre, fromage frais, herbes fraîches)
- La limousine (tartare de veau, tomates confites, ciboulette, civettes)
- la grecque (courgettes, raisins de Corinthe, feta)
- la niçoise (ratatouille, chèvre, crumble)
- la poirette (gelée de cidre doux, poire poché)
- la fraîcheur (concombre à la crème, jambon blanc fumé)
- L'estival (melon, gelée de porto et Serrano) (selon saison)

Les Petits fours chauds : ..... **12,50 € les 10**

- Ch'ti (lardons, maroilles)
- Flamiche (poireaux)
- Océane (thon)
- Lorraine (lardons)
- Oignons confits
- Pizza
- Épinards chèvre (végétarien)
- Poulet provençal
- Champignons de paris

Les Minis cassolettes chaudes : 12 € les 5

- Mini ficelle picarde
- Mini ficelle au saumon
- Normande (camembert, pomme, lardons)
- Risotto aux champignons (végétarien)
- Norvégienne (saumon, poireaux)
- Curry de légumes (légumes de saison, lait de coco, curry doux) (végétarien)
- Risotto aux gambas
- Crevettes chorizo
- Tartiflette
- Lasagne classique
- Parmentier de canard
- Lasagne chèvre-épinards (végétarien)
- Paella
- Limousine (blanquette de veau)
- Choucroute
- Jambalaya
- Mini tomate farcie
- Chili con carne
- Dhal de lentilles corail (végétarien)
- Hachis-parmentier
- Crevettes flambées au whisky

Les Canapés : 12,50 € les 10

- Rillettes de thon, œuf de truite
- Tartare de tomates, sardine confite
- Chèvre frais, chips de chorizo
- Saucisson ibérique et cornichons
- Mini crevette, concombre
- Rillettes de saumon, tomate confite
- Ganache de foie gras
- Blinis de saumon et crème fouettée
- Duo de tapenades
- Confit de légumes (végétarien)

Les Snacking : 12 € les 5

- Mini burger
- Mini hot-dog
- Mini panini
- Mini burger au foie gras (sup de 0 ,50€)
- Mini croque monsieur
- Yakitori bœuf et fromage
- Brochette de porc laquée
- Brochette de poulet épicée
- Brochette de dinde marinée

Les Moelleux : 12,50 € les 10

- Moelleux saumon citron aneth
- Cannelés chorizo emmental
- Cannelés lardons maroilles
- Cupcake gouda cumin
- Muffins romarin chèvre miel
- Moelleux jambon champignons
- Moelleux tomate séchées chèvre (végétarien)
- Moelleux mozzarella seranno

Foie gras maison (Servi avec toast et chutney de figue)

- Terrine 300g **45€**
- Terrine 500g **75€**
- Terrine 1kg **140€**

Cake Salé : (environ 30 tranches par pièce) **16€ pièce**

- Saumon, asperges, aneth
- Chorizo, maroilles, noix
- Jambon, champignons, olives
- Chèvre, tomate séchées (végétarien)
- Pesto, mozzarella, jambon sec
- Thon, courgettes, emmental (végétarien)

NOS COCKTAILS SUCRES

12,50 € les 10 pièces identiques

Les Tiramisus

- Tiramisu classique
- Tiramisu mangue coco
- Tiramisu fruits rouges
- Tiramisu spéculoos
- Tiramisu poire
- Tiramisu caramel au beurre salé

Les Mousses

- Mousse caramel au lait
- Mousse chocolat classique
- Mousse choco coco
- Mousse fruits rouges
- Mousse amaretti
- Mousse choco-noix
- Pana cotta menthe fruits rouges
- Pana cotta lavande
- Pana cotta romarin mangue
- Pana cotta basilic fruits rouges

Les tartelettes

- Tartelette choco-framboise (selon saison)
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette choco-cacahuètes
- Tartelette pomme caramel
- Tartelette fraise (selon saison)
- Tartelette choco-coco
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette choco-praliné

Les minis gâteaux

- Fondant choco-coco
- Fondant choco-amande
- Moelleux au citron
- Moelleux aux pommes
- Moelleux aux abricots
- Moelleux pistache framboise
- Moelleux Rhum raisins
- Brownie
- Financier

Les crumbles

- Crumble poire chocolat
- Crumble pomme caramel
- Crumble pomme fruits rouges
- Crumble choco-banane

Les crèmes brûlées

- Crème brûlée vanille
- Crème brûlée pistache
- Crème brûlée chocolat
- Crème brûlée lavande

Les choux

- Choux vanille
- Choux pistache
- Choux chocolat
- Choux vanille tonka
- Choux caramel
- Eclair chocolat
- Eclair café
- Paris - Brest
- Gland

Les liègois

- café
- vanille
- chocolat
- mangue coco
- pistache
- praliné noisettes

Les p’tits gourmands

- Salade de fruits frais
- Brochette de fruits frais au chocolat
- Rose de sables
- Truffe au chocolat

NOS PLANCHES

(à partir de 05 personnes)

Une sélection de la fromagerie PLANCHON et de charcuteries fines

L'apéritif : 3 fromages variés et 3 charcuteries fines : **7,00€/pers**

La classique : 6 fromages variés et 6 charcuteries fines: **13,00€/pers**

L'océane : saumon fumé, rillettes de poisson, tartare de saumon, tarama : **14,00€/pers**

La sud-ouest : foie gras maison, magret fumé, jambon sec, chutney : **14,00€/pers**

La végétarienne : légumes à croquer, tzatsiki, mousse de chèvre, tomates confites, guacamole maison: **12,00€/pers**

NOS ANIMATIONS CULINAIRES SALEES

(à partir de 30 personnes)

De 3,50€ à 12€

- Foie gras poêlé **7€**
- Crevettes flambée au whisky ou pastis **6€**
- Découpe de saumon, façon sashimi **5€**
- Noix de st jacques poêlé **7€**
- Légumes à la plancha **4,50€**
- Découpe de saumon fumé **5€**
- Gambas à la plancha **7€**
- Découpe de jambon ibérique **5€**
- Viandes grillées (émincé de plusieurs viandes : bavette de bœuf, filet de poulet, filet mignon de porc, filet de dinde) **8€**
- Bar à soupe (de saison) **3,50€**
- Bar à huîtres **6€**
- Bar espagnol (découpe de jambon ibérique, cassolette de paëlla, crevettes au chorizo, brochette de porc épicé, acra de morue, tapenade) **11€**
- Bar norvégien (découpe de saumon fumé, rillettes de poisson, huître noisette, cassolette de saumon et fondue de poireaux, tarama, crème de concombre, blinis) **12€**
- Bar asiatique (yakitori de bœuf et brochette de poulet à la plancha, nems, soupe miso, sashimi, cassolette de riz cantonais) **11€**
- Bar Italien (découpe de jambon serrano 15 mois, tapenade d'olives, antipasti, tomates séchées, ravioles, pizza à la découpe) **11€**
- Bar à salades (composez vos salades parmi une sélection de fromages, légumes, viandes, fruits, céréales) **6€**

NOS BUFFETS FROIDS

(à partir de 10 personnes)

Choisissez vos salades, viandes et desserts.

Formule 1 : 14,50 € / pers

3 salades au choix (350g/pers)

- Carottes rappées
- Céleri rémoulade
- Betteraves rouges
- Salade piémontaise
- Coleslaw
- Salade de concombres
- Taboulé
- Pommes de terres vinaigrette
- Champignons à la crème
- Macédoine maison
- Salade de choux rouges et blancs

3 viandes au choix (160g /pers)

* Roti de porc
* Roti de bœuf
* Blanc de poulet au curry
* Roti de dinde
* Duo de jambon blanc et sec
* Terrine picarde

Formule 2 : 17 € / pers

3 salades composées au choix (350g/pers)

- Salade italienne (fusilli, tomates confites, tomates cerises, mozzarella, poulets)
- Salade grecque (courgettes, fêta, tomates cerises, olives, raisins)
- Salade viking (concombres, poivrons, menthe, saumon, aneth, citron)
- Salade provençale (torti, poivrons, tomates cerises, olives, poulet)
- Salade fraîcheur (melons galia, melons jaune, concombres, pastéques)
- Salade asiatique (farfalles, ananas, mangues, poivrons, piment doux)
- Salade niçoise (tomates, œufs durs, poivrons, olives, thons)
- Salade façon césar (farfalles, poulets marinés, parmesan, tomates cerises, croûtons)
- Ainsi que toutes les salades de la formule 1

3 viandes au choix (160g /pers)

* Gigot d'agneau rôti
* Saumon fumé
* Rôti de volaille forestier
* Saumon farci (minimum 25 personnes)
* Charcuteries fines
* Et toute les viandes de la formule 1.

Formule 3 : 20 € / pers

* 3 salades composées à choisir dans les formules 1 & 2.
* 3 viandes à choisir dans les formules 1 & 2 .
* Buffet de minis desserts (soit : 4 pièces/pers, à choisir parmi les cocktails sucrés) , ou dessert individuel.

NOS PLANCHAS

(à partir de 20 personnes)

18 €/personne

Choisissez votre formule plancha et vos accompagnements :
(3 salades à choisir sur les deux formules buffets froids
ou deux accompagnements chauds du cochon à la broche)

La plancha traditionnelle : bavette de bœuf aux épices, filet de poulet mariné, filet mignon de porc au maroilles

La plancha du grand large : crevettes, saumon mariné, filets de rougets, sardines ou filets de maquereaux (les poissons peuvent changer en fonction de leurs disponibilités)

La plancha charcutière : chipolatas, merguez, tranches de lard, petites andouillettes

La plancha du boucher : côtes d'agneaux, entrecôte ou faux-filet de bœuf, côte de porc

La plancha brochettes : brochette de bœuf, brochette de dinde marinée à la créole, brochette de porc mariné à l'indienne

Formule plancha et dessert : 22 €/personne
Plancha au choix et buffet des minis desserts (4 pièces/ pers) ou dessert individuel.

COCHON A LA BROCHE

(à partir de 50 personnes)

17 €/personne

21 €/personne avec le buffet des desserts

Cochons cuit et découpé sur place, servi sur buffet 2 accompagnements et 2 sauces au choix

- **Accompagnements** : Ratatouille, Pommes de terre en robe, Poêlée paysanne, Trio du jardinier, Tian de légumes, Gratin dauphinois, Purée de patates douces.

- **Sauces** : Maroilles, Madère, Provençale, Champignons, Camemberts, Poivre.

NOS REPAS DE FETES

(à partir de 08 personnes)

NOS ENTREES

- Tartare de saumon exotique : ..... **8,00 €**
- Tartare de veau au tomates séchées: ..... **8,00 €**
- Tartare de dorade: ..... **9,00 €**
- Tartare de st-jacques: ..... **9,00 €**
- Duo terre et mer (foie gras maison au Sauternes et saumon fumé) : ..... **10,00 €**
- Aumônière de saint jacques sur fondue de poireaux: ..... **8,00 €**
- Risotto de gambas flambées aux whisky: ..... **7,50 €**
- Cassolette de ris de veau forestière : ..... **10,00 €**
- Lasagnes végétariennes : ..... **7,50 €**
- Ficelle au saumon: ..... **5,00 €**
- Foie gras maison et chutney de figue: ..... **9,00 €**
- Aumônière de légumes (végétarien) : ..... **6,00 €**
- Courgette grenade farcie: ..... **6,50 €**
- Ficelle picarde: ..... **5,00 €**
- Aumônière de ris de veau: ..... **10,00 €**
- Ficelle de légumes (végétarienne) : ..... **5,00 €**
- Cassolette de fruits de mer: ..... **8,00 €**
- Melon au porto et jambon ibérique: ..... **6,00 €**
- Courgette farcie (végétarien) : ..... **6,00 €**
- Aumônière de gambas: ..... **8,00 €**

Plats

- Suprême de pintade aux pleurotes : **16,00 €**
- Filet mignon de porc au maroilles : **14,00 €**
- Agneau de 7h : **17,00 €**
- Médaillon de volaille forestier : **16,00 €**
- Tournedos de veau à l'époisses : **17,00 €**
- Filet de dorade royale aux agrumes : **17,00 €**
- Assiette de Dany (végétarien) : **14,00 €**
- Tournedos de veau Rossini : **20,00 €**
- Souris d'agneau confite : **18,00 €**
- Tournedos de cerf (selon saison) : **19,00 €**
- Tournedos de veau en croûte : **18,00 €**
- Pavé d'autruche (selon saison) : **18,00 €**
- Filets de rouget en croûte d'herbes : **16,00 €**
- Tournedos de pintade farci aux cèpes et café : **16,00 €**

Accompagnements (2 par plat)

- Gratin de courgettes et pommes de terres au comté
- Wok de légumes saisonniers
- Écrasé de patates douces
- Risotto crémeux au champignons
- Lasagnes du jardin
- Poêlée forestière
- Fondue de poireaux
- Gratin de saison
- Duo de légumes
- Gratin dauphinois
- Risotto au petits légumes
- Purée d'agatha au foie gras
- Trio de carottes vichy
- Gratin de choux-fleurs
- Duo de tomates provençales
- Riz sauvage
- Ratatouille

NOS PLATS CHAUDS

(à partir de 08 personnes)
Prix dégressifs à partir de 20 personnes

Nous pouvons vous prêter le matériel pour réchauffer vos plats : bain-marie, marmite, poêlon, réchaud .
Les accompagnements présentés sont suggérés et peuvent être changés à votre convenance.

- Paella simple: **10,00 €**
- Paella royale: **13,00 €**
- Tartiflette et salade : **9,00 €**
- Carbonnade flamande et pommes au four : **9,00 €**
- Bourguignon et purée de patates douces : **9,00 €**
- Lasagnes au saumon et salade : **10,00 €**
- Blanquette de veau et riz sauvage : **9,00 €**
- Couscous simple : **10,00 €**
- Couscous royal : **13,00 €**
- Colombo de porc et duo de légumes : **9,00 €**
- Filet de cabillaud à la moutarde duo de légumes : **9,00 €**
- Sauté de porc au maroilles et gratin dauphinois: **9,00 €**
- Choucroute traditionnelle: **11,00 €**
- Choucroute de la mer: **13,00 €**
- Émincé de dinde au curry et risotto: **9,00 €**
- Poulet au camembert et écrasé de patates douces: **9,00 €**
- Poulet à l'ananas et riz pilaf: **9,00 €**
- Tomates farcies à l'italienne et pâtes fraîches: **9,00 €**
- Jambalaya: **9,00 €**
- Tajine de poulet, semoule et légumes: **10,00 €**
- Tajine de veau, semoule et légumes: **11,00 €**
- Tajine de d'agneau, semoule et légumes: **12,00 €**
- Rougail saucisses et riz créole: **9,00 €**
- Lasagnes bolognaise et salade: **9,00 €**
- Daube de bœuf et pommes au four: **9,00 €**
- Sauté de veau à l'époisse et carottes vichy: **10,00 €**
- Veau marengo et ratatouille: **9,00 €**
- Sauté de porc au chorizo et riz basmati: **9,00 €**
- Chili con carne: **9,00 €**
- Filet mignon de porc au maroilles et pommes de terres sautées: **11,00 €**
- Volailles à la créole et riz sauvage: **9,00 €**
- Farfalles à la carbonara: **9,00 €**
- Lasagnes à l'italienne: **9,00 €**
- Hachis-parmentier: **9,00 €**
- Poulet basquaise et ratatouille: **9,00 €**
- Parmentier de canard : **12,00 €**
- Saucisses aux choux: **9,00 €**
- Cassoulet : **12,00 €**
- Lapin au pruneaux et duo de haricots: **13,00 €**
- Pavé de saumon et fondue de poireaux: **10,00 €**
- Crevettes flambées au whisky: **12,00 €**
- Pintade à la normande et poêlée de champignons: **12,00 €**
- Filet de truite citronné et trio de légumes: **12,00 €**
- Brochettes de poulet tandoori et duo de légumes: **9,00 €**
- Coq au vin et purée de marabelles: **11,00 €**
- Lapin à la moutarde et gratin de choux-fleurs : **13,00 €**
- Noix de st-jacques flambées au cognac: **14,00 €**
- Filets de rouget à l'oseille et trio de carottes: **11,00 €**
- Dhal de lentilles corail (végétarien) : **9,00 €**
- Lasagnes chèvre-épinards (végétarien) et salade: **9,00 €**
- Lasagne du soleil (végétarien) et salade: **9,00 €**
- Curry de légumes (végétarien) : **9,00 €**
- Aubergines à l'italienne (végétarien) : **9,00 €**
- Légumes farcis (selon saison) (végétarien) : **9,00 €**

NOS FROMAGES

Tous nos fromages sont servis avec salade.

À L'assiette :

- Assiette de 2 fromages différents ..... 3,50 €**/pers**
- Assiette de 3 fromages différents ..... 5,00 **€/pers**
- Assiette de 4 fromages différents ..... 6,50 €**/pers**

En buffet :

- Buffet de 3 fromages différents (2 morceaux par pers) ..... 3,50 €**/pers**
- Buffet de 4 fromages différents (3 morceaux par pers) ..... 5,00€**/pers**
- Buffet de 5 fromages différents (4 morceaux par pers) ..... 6,50 €**/pers**

Wedding cheese :

- Wedding cheese 6 fromages différents (4 morceaux par personnes) ..... **7,50 €/pers**

NOS DESSERTS

3,00 € la part
(Minimum 6 personnes)

- Tiramisu (différentes recettes)
- Tarte (différentes recettes)
- Moelleux (différentes recettes)
- Crumble (différentes recettes)
- Fondant chocolat
- Fondant choco amande
- Brownie nature
- Brownie noisettes
- Flan nature
- Flan coco
- Salade de fruits

NOS PIECES MONTEES

4,50 € les trois choux
(Minimum 30 personnes)

Parfums :

- chocolat
- pistache
- vanille
- caramel

NOS ANIMATIONS CULINAIRES SUCREES

(5 €/pers)

- Fontaine à chocolat (fruits de saison et guimauve)
- Bar à fromages blancs (confiture et miel)
- Candy bar (bar à bonbons)
- Bar à crêpes
- Bar à smoothies
- Bar à fruits (composez vous même vos salades de fruits)

NOS ENTREMETS

4,50 € la part
(Minimum 8 personnes)

- Fruits rouges
- Poire-chocolat
- Fruits exotiques
- Trois chocolats
- Pomme-caramel au beurre salé
- Chocolat-framboises

NOS PETITS-DEJEUNERS

Le bienvenue : ..... **5,00 €/ pers**
3 minis viennoiseries
Thé /café
Jus de fruits frais
Eau minérale

Le vitaminé : ..... **7,00€/ pers**
3 minis viennoiseries
1 brochette de fruits frais
1 muffin maison
Thé / café
Jus de fruits frais
Eau minérale

NOS BRUNCHS

(à partir de 20 personnes)

Le traditionnel : ..... **16,00 €**
Planches fromages et charcuteries, fruits frais, œufs et bacon, viennoiseries, salades composées, fromages blancs et ses accompagnements (miel, confitures, cassonade), pains et confitures, thé, café, jus de fruits.

Le tonique : ..... **19,00 €**
Salade de quinoa, pudding aux graines de chia, œufs brouillés, gaspacho, brochettes de poulet aux épices douces, salade de fruits frais, les p'tits cakes (assortiment de cakes salés), fromage blanc, muesli aux fruits secs et lait d'amandes, thé, café, jus de fruits.

Le cocorico : ..... **22,00 €**
Muffins salés, chouquette, fromages régionaux, gâteaux battus, salade de fruits, foie gras maison et toasts, minis crêpes, œuf mimosa, hareng et pommes à l'huile, saucisse fumée, madeleine maison, pains et confitures, thé, café, jus de fruits.

L'européen : ..... **26,00 €**
English breakfast (œufs et bacon, tomates beans), minis viennoiseries (croissant, pains au chocolat, pains aux raisins), saumon fumé et toast, pancakes au sirop d'érable, smoothie, assortiment de minis moelleux (salés et sucrés), club sandwich, salade de fruits frais, salade composée de saison, jus de fruits, thé, café.

NOS MENUS ENFANTS

12,00 € / enfant

Entrée :

- Tomates mozzarella
- Assiette de charcuterie
- Mini snacking
- Assiette de légumes de saisons

Plat :

- Parmentier de patate douce
- Lasagnes bolognaises
- Tortis carbonara
- Hachis parmentier

A partir du 1er Avril,
« Les p’tits plats de Pierrick »
déménagent !
Retrouvez nous :
683 Route d’Abbeville
80000 AMIENS

Sans gluten, végétarien, de nature épicée, végan, etc …
Nous élaborons nos plats à votre demande.

Nous pouvons également nous occuper de vos boissons, de la location de votre vaisselle, de vous fournir une équipe de service…

N’hésitez pas à nous faire part de vos besoins!

*****

La distance ne nous fait pas peur…
Nous nous déplaçons dans les Hauts de France, région parisienne et départements voisins.